42e Année. — N° 7. 15 Février 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — La question des piquettes ; — Le « Verdet » contre Cochylis et Eudémis ? ; — L'Iceria Purchasi (avec une planche en couleurs).

Paul Héran..... De la pratique du sous-solage.

L. Rougier..... Les vignes greffées dans l'Isère.

Dr Fonzes-Diacon..... Evolution de la potasse dans les vins de 1924.

C. Blin..... Concours de Charolles.

Partie Officielle..... Circulaire à MM. les Préfets sur les mesures à prendre en vue de favoriser l'intensification de la production du blé.

Bibliographie..... La viticulture en France de 1913 à 1923, par Prosper Gervais.

Informations et communications des sociétés agricoles. — Légion d'honneur. — Société des viticulteurs de France. Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La question des Piquettes

La situation créée par la baisse du cours des vins va remettre au premier plan la question, si controversée, des piquettes et des vins de sucre.

Pour ces derniers (vins de seconde cuvée), il semble que tout le monde soit d'accord, du moins n'avons-nous eu à enregistrer, jnsqu'ici, aucune manifestation en faveur du maintien de la législation actuelle.

En ce qui concerne les piquettes, si l'on en réclame la suppression dans diverses régions, et tout spécialement dans le Midi, il est loin d'en être ainsi partout.

Nous avons déjà signalé la protestation de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest ; et ce n'est pas la seule.

Dans la Gironde, on envisage une solution nouvelle, mais qui ne semble pas devoir beaucoup réduire la production des piquettes. Il convient de rappeler, comme M. Capus l'indiquait à l'occasion d'une récente Assemblée générale de l'Union Girondine des Syndicats Agricoles, qu'il existe, en ce qui concerne les piquettes,

une *tolérance* pour les deux départements de la Gironde et de la Vienne (circulaire ministérielle du 11 novembre 1907).

A la seule condition que les piquettes ne soient pas fabriquées dans le cuvier du récoltant, mais seulement dans les locaux des ouvriers agricoles, aucune limitation de quantité n'a été observée, dans cette région, depuis 1907.

Dans sa séance du 1er décembre 1924, la Section de Viticulture de la Société d'Agriculture de la Gironde a adopté la résolution suivante :

« La Société d'Agriculture de la Gironde réunie en Assemblée générale, le 8 décembre 1924 :

Considérant que l'article 6 de la loi du 29 juin 1907 autorise, pour la consommation familiale, la fabrication de quarante hectolitres de piquette par exploitation ; que, si cette quantité est supérieure aux besoins de la majorité des exploitations terriennes réduites, elle est insuffisante pour les moyennes et grosses exploitations ;

Que, par suite, la modification de cet article de la loi s'impose dans l'intérêt principalement de l'ouvrier agricole ;

Emet le vœu :

« Que la fabrication des piquettes cesse d'être basée sur un forfait arbitraire de 40 hectolitres, mais sur un forfait tenant compte du nombre des familles et des surfaces cultivées en vignes ;

Que si cette fabrication a lieu au siège de l'exploitation viticole, la répartition aux ayants droit, logés ailleurs, donne lieu à un passe-avant spécial de régie pour éviter toute fraude ;

Que la définition du vin, telle qu'elle résulte de la loi du 29 juin 1907 et du décret du 3 septembre de la même année, soit complétée par l'indication du degré alcoolique minimum que devra avoir le produit exclusif du jus de raisin ou de la fermentation du jus de raisin frais pour pouvoir circuler sous le nom de vin ;

Que le vin de deuxième cuvée sucré soit interdit. »

Voici encore une opinion qui nous vient du Puy-de-Dôme (surface plantée 14.000 hectares ; production en 1924 : — 640.000 hectolitres) :

« Que les gros viticulteurs du Midi, qui regorgent de vins, puissent se priver d'un bénéfice dont nos petits viticulteurs, faiseurs de vins de première qualité, ne sauraient se passer, je l'admets volontiers. Mais puisqu'il s'agit de l'intérêt général, reste à savoir si pour obtenir une hausse, bien problématique, du cours des vins, on ne va pas directement contre l'intérêt des petits viticulteurs, c'est-à-dire du plus grand nombre. Cette interdiction draconnienne de boire et laisser boire, en été, une boisson éminemment hygiénique est plutôt nuisible qu'utile à la majorité.

Par surcroît on a déjà porté trop d'atteintes aux libertés familiales pour que nous, pères de famille, qui tenons à faire respecter notre home, nous

ne nous opposions pas de toutes nos forces à de nouvelles emprises vexatoires et inquisitoriales, incapables, en fait, de mettre un frein à la crise viticole qui a sévi dans le passé et sévira encore à l'avenir.

Par contre, la communication de M. Vincens a une portée autrement certaine et en rapport avec les dures crises que nous sommes appelés à subir.

En vous exprimant ma façon de penser, je crois être l'interprète de tous nos vignerons d'Auvergne, qui tiennent à leurs droits et à leur liberté. »

Cournon (Puy-de-Dôme), le 25 janvier 1925.

A. de la Tour,
Vice-président de la Société de Viticulture
du Puy-de-Dôme.

Notre correspondant fait erreur, s'il croit qu'il n'y a, dans le Midi, « que de gros viticulteurs ». Il y en a beaucoup plus de moyens et de *petits* que de *gros*, mais la question n'est pas là.

Au point de vue pratique, il semble bien difficile de supprimer radicalement la fabrication des piquettes dans les régions de petite propriété. Les vignerons ont l'habitude de faire de la « boisson » avec leurs marcs, comme ailleurs on en fait avec des pommes, des poires et autres fruits. On n'empêchera jamais cela... même avec des gendarmes !

Dans la région méridionale, les ouvriers, depuis quelques années, ne veulent boire que du vin ; et de plus en plus les marcs ou les piquettes qui en proviennent vont directement à la distillerie, — coopérative ou industrielle. C'est là, semble-t-il, la meilleure solution pour les départements spécialisés dans la production vinicole. Elle permet d'ailleurs l'utilisation intensive des sous-produits.

Cherchons la formule qui puisse rallier tous les suffrages, bien que cela paraisse assez malaisé au premier abord. Evitons surtout de déchaîner la guerre entre viticulteurs de régions différentes.

Le « Verdet » contre Cochylis et Eudémis ?

Cochylis et Eudémis n'ont pas désarmé et restent des ennemis redoutables de nos vignes. Les insecticides utilisés jusqu'ici, savon-pyrèthre, sels arsenicaux et nicotine, sans être d'une efficacité absolue, rendent pourtant de bons services, et, lorsque l'on réussit à les appliquer au moment propice, permettent de limiter sérieusement les dégâts et d'arriver à la vendange sans trop de déchet.

Quoiqu'il en soit, on ne doit négliger aucune observation nouvelle, et on lira avec intérêt la communication suivante d'un de nos lecteurs :

« Au cours des nouveaux entretiens que j'ai eu avec des viticulteurs de la région, il m'a été donné de recueillir l'impression que dans la lutte contre le Mildiou, des résultats excellents auraient été obtenus en même temps contre la Cochylis, par l'emploi du verdet et plus spécialement du verdet neutre.

Il me paraît que si l'opinion de ces viticulteurs utilisant le verdet était exacte, il résulterait de l'emploi de ce dernier produit un avantage incontestable.

Qu'en pense le *Progrès* ?

Au moment où la question des traitements contre le Mildiou et contre les insectes va se poser, il ne serait peut-être pas inutile que votre estimable revue ouvre une enquête à ce sujet.

Ses lecteurs seraient heureux d'y lire les renseignements recueillis par ceux d'entr'eux qui ont utilisé le verdet neutre dans le cours des dernières années, durant lesquelles la Cochylis et surtout l'Eudémis ont fait preuve d'une vitalité dangereuse.

Je m'excuse de vous avoir posé cette question, mais je suis certain que nombre de vos lecteurs en apprécieront la portée et trouveront profit à connaître les précisions qu'elle aura provoquées ».

A. Bonnet.

Si quelques-uns des viticulteurs qui liront cette note peuvent nous signaler des observations analogues à celles que nous apporte M. Bonnet, nous nous ferons un devoir de les publier.

L'Icerya Purchasi

(Avec une planche en couleurs)

La planche en couleurs qui accompagne ce numéro est destinée à faire connaître, à ceux de nos lecteurs qui le voient pour la première fois dans leurs jardins et dans leurs plantations fruitières, le nom de ce nouvel ennemi qui gagne chaque jour du terrain.

Cantonné d'abord sur les orangers et les mimosas de la Côte-d'Azur, il s'attaque maintenant au fusain, au rosier, au figuier, au noisetier, aux iris, au pêcher, au poirier, etc. M. Soursac l'a même observé sur une treille de raisins Muscat (1).

M. Soursac a obtenu de bons résultats contre cet insecte, par l'emploi du savon-pyrèthre ; la bouillie sulfocalcique a aussi été employée avec succès, elle est toutefois d'un maniement plus

(1) *Progrès Agricole et Vticole* du 26 octobre 1924.

Icerya Purchasi

1. Branches de Mimosa et de Pittosporum chargées d'Icerya Purchasi à tous les âges.
2. Icerya femelles adultes.
3. Première larve de l'Icerya.
4. Larve d'Icerya plus âgée.
5. Mâle d'Icerya Purchasi.
6. Larves de Novius en train de dévorer l'Icerya.
7. Novius Cardinalis adulte.
8. Larve de Novius.
9. Nymphe de Novius.

Digitized by the Internet Archive
in 2025

https://archive.org/details/le-progres-agricole-viticole_1925-02-15_42_7

délicat que le savon-pyrèthre, lorsqu'il s'agit de traiter des plantes en végétation ou à feuilles persistantes.

Mais le meilleur procédé de lutte paraît résider dans l'intervention d'un ennemi de l'Icerya. Cet ennemi, le *Novius cardinalis* est multiplié à l'Insectarium de Menton, dont le directeur, M. Poutiers, pourra sans doute envoyer des « bataillons » dans les centres sérieusement envahis par l'Icerya.

Cette planche devait être accompagnée d'une étude plus détaillée sur ces insectes ; mais son auteur, M. Lichtenstein, souffrant en ce moment, s'est vu forcé d'en remettre la publication à plus tard.

L. Degrully.

DE LA PRATIQUE DU SOUS-SOLAGE

« A Narbonne où le Comice Agricole avait convié tous les constructeurs et inventeurs à venir présenter leurs nouveautés agricoles, la question du sous-solage a paru tellement intéresser les très nombreux viticulteurs, qui de tous les points du département étaient venus assister à ces essais, que dans l'impossibilité de répondre à toutes les demandes de renseignements qui me viennent de tous côtés, je viens très librement vous prier d'insérer ces quelques notes, pensant ainsi rendre service à tous ceux que cette question intéresse, je vous en remercie d'avance.

Mais auparavant, permettez-moi d'adresser à M. Dupuy, professeur d'agriculture à Narbonne, à M. Benet, président du Comice et aux membres du Comice mes remerciements les meilleurs, pour l'accueil très sympathique qu'ils m'ont fait et les facilités très grandes qu'ils m'ont procurées, me permettant ainsi de faire une présentation pratique et utile de mon appareil.

Par la pratique du sous-solage, la terre ameublie devient perméable, ce qui lui permet de jouer le rôle indispensable à la végétation : de réservoir d'eau et d'air et donc d'opérer la nitrification.

Ces effets utiles augmentent avec la hauteur de la couche ameublie, d'où est résulté la pratique des défoncements profonds, qui appliqués au moment de la plantation des vignes assurent leur développement vigoureux et leurs belles récoltes, durant les premières années.

Tout se tasse dans la terre, comme ailleurs, et quand le durcissement ralentit la pénétration de l'eau et de l'air, la nitrification diminue, les réserves disparaissent et la végétation en dessous décroit.

Si l'on cultive des vignes souffreteuses, à production décroissante, on ne couvre pas ses frais.

Si on arrache pour replanter, aux prix actuels, c'est racheter un autre vignoble, immobiliser de très gros capitaux et courir les aléas d'une nouvelle plantation, le moment nous paraît plutôt mal choisi.

En pratique, on cherche à prolonger l'agonie, par un apport croissant d'engrais, nourriture artificielle qui prolonge la vie, mais augmente les

frais, et on arrive au même résultat de ruine que nous prédit la Chambre de Commerce de Tunis.

Le moyen de sortir de la lamentable situation qui nous est faite, consiste à rendre sans grands frais à la terre et à la vigne, la vitalité maxima disparue petit à petit.

Ameublir la terre, arracher les vieilles racines de la souche, les remplacer par de plus jeunes et de plus vigoureuses, compléter par le rabaissement du vieux bois en haut, généralement nécrosé aux deux tiers ou aux trois quarts, et le sectionnement des racines en bas.

Dans cette pratique, comme dans toutes autres, il y a lieu de tenir compte du milieu, variable à l'infini, dans lequel on se trouve.

Le nouvel outil pour le travail en dessous, est le pendant du ciseau employé pour le dessus ; il faut qu'il se prête aisément, commodément et sans peine à la volonté du praticien qui l'emploie.

La curiosité que les vignerons témoignent aux indications que j'ai données et aux recherches que je poursuis, suffisent à en démontrer l'intérêt.

Pour la mise au point des appareils permettant cette réalisation pratique, une question de principe s'impose.

Présentement chacun semble demander un résultat à un ameublissement dont la profondeur doit rester *invariable* à 0,40 minimum.

C'est une erreur pratique, parce que l'effet utile de la profondeur d'ameublissement varie avec les terrains et les cultures qu'ils reçoivent.

L'effort à dépenser augmente avec la profondeur, et le poursuivre systématiquement dans ce sens est la négation de l'effet utile du sous-solage qui doit remettre le sol en valeur et *suivant sa nature*, mais économiquement.

Chacun, en principe, devrait donc ne travailler qu'avec la puissance de traction dont il dispose, et assurer la réalisation du progrès par la forme de l'outil d'abord, et par une culture annuelle, progressive et appropriée à cette puissance ensuite.

Avant les outils attelés, les anciens vignerons donnaient chaque année à leurs vignes une première façon, à la main, avec un louchet ou un croc, suivant les régions, dont les lames avaient de 0,30 à 0,35 de longueur ; ils faisaient là, si je ne me trompe, une culture essentiellement profonde, et, sans le savoir étaient les précurseurs du sous-solage ; c'est encore une fois le cas de rappeler le vieil adage : *Nihil sub sole novi.* Puis dans le courant de l'année, ils se contentaient de faire des cultures superficielles et donc légères. Et leurs vignes duraient des ans et des ans..... il est vrai qu'elles n'étaient pas greffées..., mais est-ce bien là la raison de l'affaiblissement de nos vignes ?

Je crois donc que par une pratique raisonnée, appropriée et suivie du sous-solage, nous devons arriver à maintenir nos vignes dans un état de vigueur soutenue, qui nous permettra de *tenir*, en attendant qu'en haut lieu on se préoccupe, un peu, de la situation variable et désastreuse dans laquelle nous nous débattons et que, sans plus tarder, on apporte les remèdes nécessaires et combien faciles..... si on voulait ! !

Paul Héran,
Propriétaire-viticulteur, Poussan (Hérault).

LES VIGNES GREFFÉES DANS L'ISÈRE

Ainsi que nous l'avons exposé, dans un travail qui nous a été demandé à l'occasion de la distribution des récompenses accordées par le Jury de la Prime d'honneur de l'Isère (1), la viticulture de ce département est marquée au coin de la plus grande diversité. « Le département de l'Isère, avait écrit le Dr Guyot, est un des départements de France les plus difficiles à décrire et à bien faire connaître dans sa viticulture, par le nombre et la variété des méthodes qui s'y rencontrent et s'y confondent, par des nuances presque insensibles. » (2).

Sauf dans la région alpestre, le massif du Villard de Lans, celui de la Grande-Chartreuse, le plateau des Terres Froides, la plaine de Lyon et les rives immédiates du Rhône, de l'Isère, ainsi que de leurs affluents, on rencontre de la vigne partout, mais particulièrement dans les coteaux bien exposés. Elle occupe aussi une certaine place comme culture intercalaire dans les bas de coteau et même dans les plaines abritées.

Au commencement du siècle dernier, elle occupait une superficie de 20.000 hectares environ, mais elle a augmenté peu à peu d'étendue, pour atteindre près de 30.000 hectares vers 1875. Puis elle a perdu du terrain et elle ne dépasse pas 22.000 hectares actuellement.

Cette diminution d'étendue a été la conséquence de l'invasion phylloxérique et surtout des circonstances économiques nouvelles qui sont faites à la viticulture actuelle par la crise de la main-d'œuvre et l'amélioration générale de la qualité des vins du Midi de la France. Ce dernier point de vue mérite d'être noté spécialement.

Dans mon jeune âge, j'ai vu souvent le vin des bonnes communes de la vallée du Grésivaudan se vendre de 50 à 60 francs l'hectolitre, pendant que les propriétaires de l'Hérault avaient de la peine à trouver preneur à 10 francs. Les vins du Midi de la France n'avaient pas bonne réputation à ce moment en Dauphiné, et tout négociant soucieux de sa renommée se défendait de livrer du vin du Midi. Un cafetier qui n'aurait pas servi à sa clientèle du vin de pays aurait été absolument disqualifié. A la vérité, on en recevait beaucoup, des régions méditerranéennes, parce que la production de l'Isère ne suffisait pas à sa consommation, mais ces vins étaient considérés comme étant de qualité bien inférieure aux vins de pays, qui avaient toutes les faveurs de la grande majorité des consommateurs.

Comme les choses ont changé! Il y a deux ans, on pouvait voir aux devantures de commerçants le vin du Midi affiché à un prix supérieur à celui des vins de pays. A quoi est dû ce changement? Sans aucun doute, la qualité des vins du Midi est bien supérieure à ce qu'elle était autrefois, et cela surtout grâce aux procédés de vinification bien meilleurs à ce qu'ils étaient jadis. Sans entrer ici dans le détail des améliorations réalisées, dont le *Progrès Agricole et Viticole* a le droit de s'enorgueillir, car il a contribué, pour une très large part,

(1) L. Rougier. — L'agriculture du département de l'Isère. Librairie Xavier Drevet Grenoble 1925.

(2) Dr Jules Guyot. — Etude des vignobles de France, t. II, Paris 1868.

à les vulgariser, il est de toute justice de reconnaître que l'emploi méthodique en vinification de l'acide sulfureux a été pour beaucoup dans les progrès œnologiques réalisés.

En écrivant ces lignes, je considère comme un devoir de rappeler le rôle joué par mon maître et ami Bouffard, dans les progrès réalisés à ce point de vue. Pendant que le Midi de la France perfectionnait ses méthodes et était en situation de nous envoyer des vins supportant très bien les voyages et se conservant en bon état pendant les périodes de chaleur, la qualité générale des vins de l'Isère avait une tendance à diminuer, et cela pour plusieurs raisons.

D'abord, à la suite de l'invasion phylloxérique on avait introduit dans l'Isère des cépages à jus coloré qui ont eu, à un moment donné, les faveurs d'une clientèle attachant plus d'importance à la couleur du pinard qu'à ses autres qualités. Ensuite, ce fut les producteurs directs, originaires d'Amérique: Othello, Clinton, Noah, etc., à goût spécial, qui contribuèrent d'autant plus à déprécier la qualité des vins de pays qu'ils prirent souvent la place des meilleurs cépages du Dauphiné: Syrah Persan, Mondeuse, Gamay, Viognier, Marsanne et Verdesse.

Et, enfin, ce qui a porté la plus grande atteinte à la valeur de nos vins, c'est la disparition progressive de la vigne dans les coteaux où le travail doit être exécuté à la main.

Cette dépréciation contribue certainement, pour une large mesure, à ne plus faire rechercher les vins de pays comme autrefois.

Les vins du cru ne jouissant plus de la même suprématie au point de vue général, on en est arrivé à ne plus tenir grand compte de la qualité des vins des divers vignobles d'une même région. Quand, par devoir professionnel, j'appelle l'attention des viticulteurs dans une commune réputée par ses bons vins, sur l'intérêt qu'ils ont à maintenir la vigne dans leurs bonnes côtes, à conserver leurs cépages de qualité plutôt que d'adopter des variété à grand rendement, ils ne manquent pas de me répondre: « En tenant compte de vos recommandations, nous obtenons, il est vrai, du meilleur vin, mais des rendements bien inférieurs, et lorsqu'un acheteur se présente chez nous, il reconnait bien la qualité d'un produit de choix, mais à peine en donne-t-il quelques francs de plus par hecto, et encore pas toujours. »

Je suis bien obligé de reconnaître que ce raisonnement est exact et que les dilettantes de la viticulture ne sont pas toujours ceux qui en retirent le plus de profit.

Et, cependant, bien des personnes se plaignent de la diminution générale de qualité des vins de pays et seraient assez disposées à les payer le prix. Une catégorie de consommateurs, notamment les touristes, qui n'ont pas adopté le régime sec, seraient désireux de trouver de bons vins locaux dans les hôtels où ils descendent, et le succès obtenu par le Mont Rachais (vins blanc champagnisé), de mon ami Jourdan, à qui le Jury de la Prime d'honneur vient d'accorder un objet d'art pour ses vignobles du Grésivaudan et ses caves de La Tronche, montre bien qu'il y a encore beaucoup d'amateurs des bons vins de l'Isère et des consommateurs disposés à les payer le prix.

Mais, en dehors du cas du Mont Rachais et de quelques autres crus qui

ont maintenu leur ancienne réputation, il faut reconnaître que dans la plupart des régions on a une forte tendance à abandonner la production des bons vins.

Comme dans bien d'autres régions la vigne disparaît de plus en plus des côtes bien ensoleillées, où le travail se fait tout à la main, et cela par suite du manque de main-d'œuvre, c'est un lieu commun de constater que l'agriculture manque de bras; mais, dans l'Isère, où l'industrie a pris une très grande extension, soit dans le département même, soit dans les grands centres voisins, les campagnes se dépeuplent de plus en plus et la diminution de la population dans les petites agglomérations ne donne même pas la mesure du délaissement de l'agriculture, car, dans la plupart des villages, on a construit des usines qui enlèvent les ouvriers, et surtout les ouvrières, au préjudice des travaux agricoles. Si la culture familiale ne dominait pas en Dauphiné, il y aurait la majorité des terres qui resteraient incultes.

Etant données toutes ces circonstances, quel peut bien être l'avenir de la viticulture dans l'Isère et en particulier l'avenir des bons vins?

Sans doute, cet avenir ne semble pas brillant au premier abord. La production des vins ordinaires est concurrencée par celle du Midi de la France, qui peut livrer des vins n'ayant, en général, plus les défauts: accessibilité à la casse et à d'autres accidents, grossièreté, manque de fraîcheur, platitude, corsés et colorés à l'excès, etc., qu'on leur reprochait autrefois. Quant à la production des bons vins, qui est l'apanage de la vigne en côte, où le travail s'effectue à la main, elle semble fortement handicapée par le manque de main-d'œuvre.

Cependant, au risque de passer pour être trop optimiste, je pense qu'il ne faut pas encore jeter le manche après la cognée. Et ce qui fortifie mon optimisme, c'est d'abord le succès obtenu par divers producteurs de bons vins et la confiance qui a gagné un de mes amis, ancien très grand viticulteur en Algérie, qui, il y a quelques jours, me faisait part de son projet de constituer un vignoble important par la production de vin blanc de qualité.

Il y a autre chose.

J'ai signalé, dans le *Progrès*, en 1919 (1), un instrument inventé par M. Billas, électricien au Touvet (Isère), un instrument merveilleux, permettant le travail mécanique en côte, quelle que soit la pente du terrain, et dont la caractéristique est une commande électrique à distance. De cette façon, une seule personne fait fonctionner l'instrument. En tenant sa charrue, ou un autre appareil, que ce soit un cultivateur, une houe ou une herse, l'ouvrier dirige en même temps le moteur, que l'on place en tête de la vigne. Le moteur est fixe et remorque l'instrument à l'aide d'un câble. Dans l'appareil primitif, cet instrument n'opère que dans un sens, il travaille en montant et on le traîne à vide en descendant.

Le moteur est électrique, ou à explosion, et peut être de force très variable, mais il semble cependant que le modèle primitif, de très petite dimension, de un à deux chevaux, et qui peut facilement se déplacer pour aller d'une vigne à l'autre, paraît être le plus pratique pour les moyennes exploitations. La traction électrique, qui n'est possible que dans les milieux où l'électricité arrive non seulement aux bâtiments d'exploitation mais dans les vignes elles-mêmes,

(1) *Progrès Agricole*, 1er semestre, p. 464, 487, 511.

comme chez l'inventeur, en Grésivaudan, paraît devoir donner des résultats supérieurs à celle des moteurs à essence.

Mais une autre innovation : l'emploi du *Rétro-Force,* instrument construit par M. F. Bouyer, à Saint-Nazaire-sur-Loire, qui ne concerne, il est vrai, que le travail humain, nous paraît présenter de tels avantages en viticulture qu'elle ne doit pas être passée sous silence, au point de vue de la question qui nous occupe.

Le nom de cet instrument indique le principe sur lequel il repose. Celui qui l'actionne, en effet, marche en arrière, ainsi que l'indique la figure 1.

Fig. 1. — Ouvrier actionnant le rétro-force.

Il se compose d'un bâti formé d'une monture métallique, portant deux bras mobiles, munis chacun de six logements d'outils. A la tête de ce bâti sont adoptés deux mancherons de bois, de 1 m. 40 de longueur, qui font avec le sol un angle de 45° Sur le même côté du bâti est fixé, par une de ses extrémités, une chaîne de traction, d'une longueur convenable, munie d'un ressort compensateur; l'autre extrémité s'accroche, par un crochet spécial, à une boucle disposée sur le côté antérieur d'une large ceinture que l'ouvrier porte au niveau du bassin et qui lui sert à transmettre à l'appareil son effort.

Une particularité importante du *Rétro-Force,* c'est que l'effort de celui qui le manœuvre est exercé par les membres inférieurs, les membres supérieurs étant uniquement employés à sa direction. Cet effort, d'autre part, résulte surtout de l'inclinaison de l'ouvrier qui, lorsqu'elle est de 73°, atteint 40 kilogrammètres, d'après les essais de M. Ringelman, directeur de la Station d'essais des machines du Ministère de l'Agriculture. Pour la traction, l'ouvrier dispose donc d'une force de plus d'un demi-cheval vapeur, en employant uniquement le poids de son corps incliné en arrière.

On s'explique ainsi qu'un homme puisse travailler une surface autrement plus importante avec le rétro qu'avec tout autre instrument actionné par les

bras. C'est ainsi qu'on peut sarcler, dans des terrains très facile, jusqu'à 12 ares de plantes par heure.

Sur le bâti on peut fixer un grand nombre d'instrument d'ameublissement, parmi lesquels nous indiquerons ceux indiqués par les figures ci-jointes, comme pouvant convenir spécialement pour la vigne.

Fig. 2. Retro avec 5 dents de cultivateur.

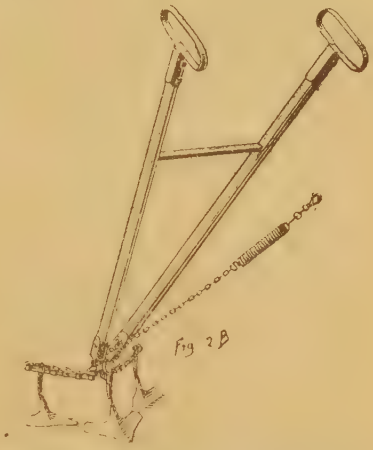

Fig. 3. Retro avec 3 dents d'extirpateur.

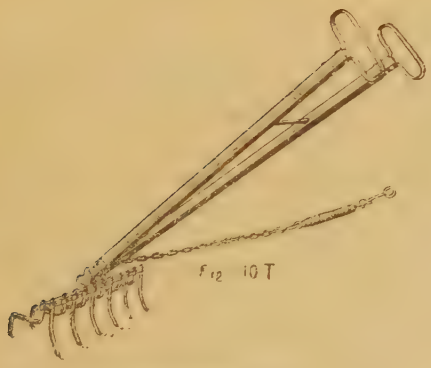

Figure 4. — Retro avec dents de herse.

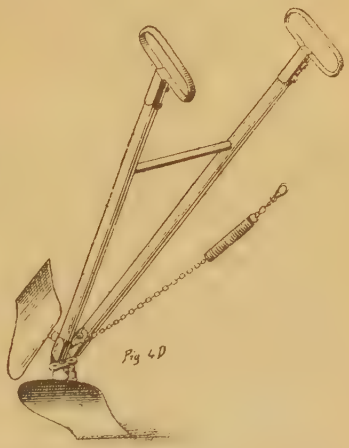

Figure 5. — Charrue Brabant double.

Ayant vu fonctionner l'instrument de M. Bouyer, dans des cultures maraîchères, il est vrai, nous avons été séduit par tous les avantages qu'il présente et nous avons cru devoir le signaler pour l'exécution des travaux des vignobles que l'on doit exécuter à la main, estimant qu'un ouvrier, avec le rétro, obtiendra un rendement infiniment supérieur à celui que donnent les instruments à bras.

Un autre avantage à signaler également, c'est que l'ouvrier, en le faisant manœuvrer, ne piétine pas son travail, puisqu'il marche à reculons.

Sans doute, avec les tendances actuelles de substituer de plus en plus la traction mécanique à la traction humaine, l'emploi d'un instrument actionné par le vigneron lui-même peut paraître en contradiction avec le progrès, mais il faut reconnaître qu'il y a des vignes, dans des milieux escarpés, comme il s'en trouve beaucoup, notamment dans les côtes réputées qui fournissent les vins classées des côtes du Rhône: Ermitage, Côte Rôtie, Saint-Péray, etc., où même l'appareil Billas, cependant si souple, ne peut fonctionner et dans lesquels les façons d'ameublissement ne pourront jamais s'exécuter autrement qu'à la main.

(*A suivre*).

L. Rougier,
Directeur des Services agricoles de l'Isère.

ÉVOLUTION DE LA POTASSE

DANS LES VINS 1924 (1)

L'année 1924 paraissait devoir détenir le record de la sécheresse dans le Midi de la France et une véritable angoisse étreignait le cœur des viticulteurs méridionaux, assistant impuissants au dépérissement de leurs vignobles, lorsque le 28 juillet, une pluie bienfaisante vint ranimer la végétation languissante dans toute la région du Bas-Languedoc.

Les pluviomètres recueillirent :

Aigues-Mortes	Montpellier	Cournonterral
—	—	—
Est		Ouest
54.0	52.0	32.0

Les pluies survenant un grand mois avant la période des vendanges, assurèrent, en temps voulu, l'équilibre physiologique des vignes ; les feuilles élaborèrent normalement les sucres qui s'accumulèrent dans les raisins gorgés de jus.

Une deuxième période de pluie, survenue du 11 au 16 août, assura définitivement le sort de la récolte qui, dès lors, s'annonça sous les plus heureux auspices ; elle fut même plus abondante que l'année précédente, et pourtant les vins présentèrent un titre alcoolique supérieur d'environ 2°, la maturation s'étant effectuée dans des conditions normales.

Les pluies recueillies pendant cette période s'élevèrent à :

Aigues-Mortes	Montpellier	Cournonterral
—	—	—
125.0	89.8	103 0

Il est à remarquer que dans la région d'Aigues-Mortes, il tomba en une seule journée 75 mm. d'eau, laquelle pénétrant très profondément dans le sol, put en mobiliser aisément la potasse.

Les quantités totales d'eau de pluie recueillies en ces deux mois juillet et août, furent pour ces diverses localités :

(1) Communication à l'Académie d'agriculture, 12 janvier 1925.

Aigues-Mortes	Montpellier	Cournonterral
179 mm.	142 mm. 5	135 mm.

Si on se rapporte à la communication que j'ai faite à l'Académie d'Agriculture le 27 novembre 1923, on peut constater que les conditions météorologiques furent très semblables ; mais les pluies bien plus tardives l'an dernier furent réduites à une seule chute importante à la date du 21 août ; les fonctions physiologiques de la vigne ne purent être rétablies assez à temps pour que les feuilles pussent élaborer une quantité importante de sucre ; aussi les premiers vins récoltés furent-ils à faible degré ; celui-ci s'éleva d'ailleurs assez rapidement dans les vendanges tardives.

Quant à l'ascension de la potasse, elle fut proportionnée à l'importance des pluies dans les trois régions que je suis depuis plusieurs années; la plus sèche de ces régions fournissant des vins très riches en acide tartrique libre, la plus humide se caractérisant par des vins à fort excès de potasse.

Or, en 1924, la grandeur relative des pluies fut du même ordre en ces diverses régions, mais celles-ci furent beaucoup plus importantes et surtout débutèrent à une époque moins avancée de la végétation, assurant un meilleur équilibre des fonctions physiologiques de la vigne qui, par suite, put donner des vins de bien meilleure qualité mais présentant toutefois les mêmes caractéristiques que ceux de 1923.

Voici les analyses des vins récoltés à la même époque au début de septembre aux environs de Montpellier, puis à l'Est et enfin à l'Ouest de cette localité :

	Aigues-Mortes	Montpellier	Cournonterral
Alcool	9°3	9°5	10°2
Acidité totale	4.8	6.46	5.9
Extrait	21.47	26.75	23.90
Cendres	3.17	2.67	2.22
Acide tartrique total	3.85	5.03	5.07
Potasse totale	7.35	5.35	4.13
Acide tartrique libre	0.00	0.00	0.74

Chose remarquable, la maturation, assurée par l'eau que la vigne put puiser dans le sol en temps voulu, s'effectue très rapidement au point que les vins récoltés au début des vendanges présentèrent un titre alcoolique à peine moins élevé que les derniers faits.

Là où les pluies furent le moins abondantes, la potasse mobilisée du sol s'éleva dans le cep, et les vins présentent une faible proportion d'acide tartrique libre ; dans la région intermédiaire, potasse et acide tartrique s'équilibrent, alors que, dans la région qui reçut les pluies abondantes et par chutes massives, la potasse (1) prédomine fortement ; c'eut été le cas, pour assurer la bonne conservation de ces vins, d'ajouter de l'acide tartrique à la cuve.

L'évolution de la potasse dans le vin paraît donc étroitement liée non seulement à l'abondance des pluies, mais encore à l'époque de leur chute, l'ascension de la potasse dans le cep étant d'autant plus intense que la

(1) Le vignoble qui a produit ces derniers vins est planté en terre argilo-calcaire et n'a jamais reçu de fumure chimique à base de potasse.

période pluvieuse est plus rapprochée de l'époque de la maturation des raisins.

Du point de vue de l'expertise, les teneurs en acide tartrique total et en potasse devraient toujours, conformément aux prescriptions du Ministre de l'Agriculture, figurer dans les bulletins des laboratoires officiels et pourtant, même à l'heure actuelle, j'ai pu constater que sur ce point la circulaire du 18 août 1923 aux Directeurs des laboratoires agréés n'était pas toujours respectée.

Donc, dans le Midi, en 1924, vins abondants et d'excellente qualité ; est-ce à dire qu'il ne s'y trouve pas de ces vins pitoyables titrant 6 à 7° qui ne justifient que trop la défaveur dans laquelle on tient nos produits par une injuste mais trop humaine généralisation ?

Non, car malheureusement il s'est créé dans nos régions méridionales, sous le souffle d'un apôtre, la religion du fil de fer.

Certes, il est possible que les vrais croyants, ceux qui en pratiquent tous les rites avec une scrupuleuse exactitude, puissent en tirer quelque bénéfice tant au point de vue d'un rendement fort accru que d'une qualité encore très acceptable ; mais les frais du culte nouveau sont élevés et les risques à courir dans l'attente d'une maturité parfaite, mais fort tardive, assez grands pour effrayer les néophytes.

Du coup, la religion du fil de fer a été modifiée par ses nouveaux adeptes qui en ont recherché les hauts rendements en en répudiant les risques et les dépenses.

Conclusion : des vignes surchargées de fruits qu'elles ne peuvent amener à maturité, même en retardant l'époque de la cueillette ; des vins si pauvres et si chétifs qu'à côté de leurs voisins exceptionnellement vigoureux cette année, ils pourront apparaître aux chimistes officiels comme ayant subi un baptême non prévu par la nouvelle religion, lequel pourrait bien occasionner à leurs propriétaires quelques sérieux ennuis.

Voilà pourquoi je ne puis m'empêcher de penser que le fil de fer pourrait bien finir par étrangler la Viticulture.

Dr Fonzes-Diacon.

CONCOURS DE CHAROLLES

Le 28e concours-foire départemental de la race bovine charollaise, organisé à Charolles du 22 au 25 janvier 1925, par la Société d'agriculture de l'arrondissement, vient de se terminer Ce concours, subventionné par le Conseil général de Saône-et-Loire et l'Office agricole départemental, fut, de l'avis des nombreux éleveurs qui le visitèrent, très nettement supérieur à tous ceux de la même race et l'un des plus remarquables qu'il ait été donné de voir jusqu'ici, tant par le nombre que par la qualité et l'homogénéité des animaux présentés.

Au total, 74 éleveurs du département y exposèrent, d'une part 204 sujets reproducteurs répartis, suivant le sexe, l'âge, l'inscription ou non au herd-book charollais, dans 15 sections brillamment représentées ; d'autre part, 9 animaux gras comprenant quatre bœufs et cinq génisses.

Une remarque digne d'intérêt réside dans ce fait que presque tous les

reproducteurs exposés étaient inscrits au herd-book, ce qui dénote l'importance qu'attachent les éleveurs de Saône-et-Loire à ce livre généalogique.

Le classement fut effectué d'après la méthode des points et, pour éviter toute contestation de la part des exposants, les jurés de chaque section avaient été tirés au sort : enfin, pour l'attribution des prix d'honneur et des prix d'ensemble, les présidents des diverses sections du jury furent appelés à donner leur opinion par des votes à bulletins secret.

Mâles. — Pour les mâles, comprenant 150 sujets en tout, 4 sections étaient réservées aux animaux inscrits, 2 aux non inscrits où ne figuraient que 33 taureaux, 3 aux inscrits et aux non inscrits concourant ensemble, mais dans ces trois dernières sections seuls des animaux inscrits avaient été présentés.

Cinq vieux taureaux, ayant plus de quatre dents de remplacement, étaient extraordinaires de puissance et de qualité ; très développés, de formes harmonieuses, le dos resté sensiblement droit, la culotte rebondie et bien descendue, ils forçaient l'admiration par leur masse imposante. Certains éleveurs des départements voisins disaient même avoir vu rarement des sujets aussi remarquables dans les autres concours de cette race.

Les *premiers prix* furent décernés comme suit : 2 à MM. Baudot frères, de-Génelard ; 2 à M. Lamborot François, de Changy ; 1 à M. Delorme Jean, de Viry ; 1 à M. Dumontet Jean, de Ballore ; 1 à M. Touillon Louis, de Bragny pour les mâles inscrits ; 1 à M. Devers Jacques de Charolles, et 1 à M. Devillard Jean, de Champlecy, pour les mâles non inscrits.

Le *prix d'honneur*, réservé au plus beau mâle inscrit, fut chaudement disputé et trois tours de scrutin furent nécessaires pour désigner le lauréat des sept taureaux classés premiers. Il revint finalement à Castor, âgé de 18 mois, inscrit au herd-book sous le n° 7661, déjà titulaire du prix d'honneur du concours de Nevers de 1924 et appartenant à M. Touillon, dont les produits de son élevage de Bragny-en-Charollais jouissent depuis longtemps d'une réputation méritée.

A noter qu'en 1923, le prix d'honneur du concours de Charolles avait été décerné à un taureau de 10 mois, *Citoyen*, inscrit sous le n° 7353, qui avait également remporté le premier prix de sa section avec 100 points. Ce reproducteur, vendu 8500 francs après son classement, figurait cette année au concours, mais ne fut même pas classé, ce qui montre que parfois des sujets jugés parfaits dans leur jeune âge, ne réalisent plus en vieillissant les espérances qu'on était en droit d'en attendre.

Trois *prix d'ensemble*, réservés aux plus beaux lots de taureaux inscrits, furent obtenus, le 1er par M. Lamborot Francis, de Changy ; le 2e par M. Lapray Claude, de Vaudebarrier ; le 3e par M. Touillon, déjà cité.

Femelles. — Les femelles comprenaient 54 sujets, dont 46 inscrits et répartis dans quatre sections, 8 non inscrits figurent dans deux sections.

Parmi les femelles inscrites, la section des génisses, nées en 1924, attira particulièrement l'attention des visiteurs ; les 19 sujets exposés y constituaient un ensemble remarquable, dénotant encore une très grosse amélioration et de réels progrès dans l'élevage de la race charollaise, pourtant très perfectionnée à l'heure actuelle Par comparaison avec les concours antérieurs, cette section présentait, au dire d'un éleveur de l'Allier, membre du jury, la différence qui existe entre le jour et la nuit.

Les *premiers prix* furent décernés comme suit : 2 à M. Léon Camel, de

St-Bonnet-de-Cray, un tout nouveau venu à l'élevage, qui débute en maître et dont les animaux figureront, à Paris, au concours général agricole de mars prochain ; 1 à MM. Baudot frères, de Génelard ; 1 à M. François Chevalier, de Charolles, pour les femelles inscrites ; 1 à M. Philibert Geay, de Changy, et 1 à M. Charles Aupècle, de Viry, pour les femelles non inscrites.

Le *prix d'honneur* revint à une femelle de toute beauté, *Bergère*, née en 1922 et inscrite au herd-book, sous le n° 14.574, appartenant à M. Camel, précité.

Deux *prix d'ensemble*, réservés aux meilleurs lots de femelles inscrites, furent attribués, le premier à M. Camel, le second à M. Pierre Farnier, de Versauges.

Animaux gras. — Ils figuraient dans deux sections spéciales, l'une comprenant 4 bœufs, l'autre 5 femelles, et les plus âgés n'avaient pas plus de 4 ans. Les deux *premiers prix* furent remportés, l'un par M. Georges Magnin, de Nochize, pour un bœuf de trois ans vendu 5.000 francs, l'autre par M. Pierre Berthier, de Charolles, pour une génisse du même âge.

Transactions. — Commencées le 23 janvier à midi, aussitôt le classement terminé, les ventes de reproducteurs se poursuivirent très activement pendant la journée du 24 et surtout durant la matinée du 25.

Elles portèrent uniquement sur les mâles et, en particulier, sur les jeunes taureaux, car il est d'usage chez les éleveurs charollais de conserver les génisses pour la reproduction. La moyenne des prix s'établit entre 4.000 et 6.000 francs et deux sujets primés trouvèrent même preneurs à 10.000 francs chacun.

Au total, 50 taureaux, soit le tiers exactement de ceux amenés au concours, furent en grande partie acquis par des éleveurs du département. Pour sa part, la Société d'agriculture d'Autun acheta quatre jeunes reproducteurs de choix destinés à être mis en dépôt dans des centres d'élevage de cet arrondissement et à servir à la saillie publique chez les petits éleveurs membres de la Société.

Quelques jeunes taureaux furent aussi vendus à des éleveurs de l'Allier et de la Loire, départements où l'amélioration de la race charollaise est déjà poussée à un haut degré de perfection. Enfin, il y a lieu de signaler qu'une délégation d'éleveurs de l'Ain vint cette année au concours se procurer un reproducteur destiné à perfectionner les bovins de la région des Dombes où l'élevage de la race charollaise reste jusqu'ici l'exception.

* * *

Somme toute, le concours de Charolles a eu, cette année, un très gros succès. Une forte proportion des animaux présentés y furent l'objet de récompenses et il y eut relativement peu de déchet dans les non classés. C'est dire néanmoins que des améliorations restent encore à réaliser dont la principale réside dans la réduction de ce creux qui existe fréquemment derrière l'épaule, de ce « coup de sangle » caractérisant le bétail du Charollais et que les éleveurs de cette région connaissent bien. Nul doute que les efforts, la ténacité et l'opiniâtreté de ceux-ci n'arrivent bientôt, par une sélection toujours plus méthodique, toujours plus rigoureuse, à faire disparaître complètement ce défaut.

Quoi qu'il en soit, le concours-foire de Charolles de 1925 comptera dans les annales de la Société d'agriculture comme l'un de ses plus brillants, lais-

sant loin derrière lui les concours antérieurs du même genre. Du reste, la réunion, à époque fixe, de reproducteurs de race pure, d'excellente qualité, munis de papiers d'origine, amène forcément de plus en plus les acheteurs et c'est vers ce but pratique qu'il faut tendre actuellement pour aider à l'extension toujours plus grande de notre incomparable race charollaise.

C. Blin,
Directeur des Services Agricoles
de Saône-et-Loire.

DOCUMENTS OFFICIELS

Circulaire à Messieurs les Préfets sur les mesures à prendre en vue de favoriser l'intensification de la production du blé

I. — Les emblavures d'automne.

Le problème du pain continue à figurer au premier plan de nos préoccupations. Si la récolte dernière est déficitaire en France et déficitaire dans le monde, il y a lieu de noter le gros effort déjà réalisé par les agriculteurs de notre pays pour intensifier la production en 1925. Ils ont augmenté leurs ensemencements de blé d'automne d'environ 200.000 hectares. Ils ont employé pour leurs cultures de céréales d'hiver, environ 300 000 tonnes de superphosphate de plus qu'en 1923.

Grâce à une nouvelle politique des engrais, les commandes de scories de déphosphoration pour les deux derniers mois dépassent le double des quantités demandées l'an dernier dans la même période.

Les livraisons d'engrais azotés, encouragées par les dispositions de la loi du 22 décembre 1924, sont telles qu'il a été nécessaire de passer une commande supplémentaire de sulfate d'ammoniaque à livrer en février par l'Allemagne, au titre des prestations en nature.

En raison de la situation financière du pays, il a été nécessaire de limiter les crédits destinés à l'encouragement à l'emploi des engrais et, par celà même, il a été indispensable de restreindre les catégories d'engrais appelées au bénéfice du paiement d'une prime.

La préférence s'est portée sur les engrais ammoniacaux et sur les engrais azotés de synthèse fabriqués en France et sur ceux de ces produits importés d'Allemagne au titre de prestations en nature, lesquels ne sauraient peser sur notre change.

Dans ce dernier cas, le paiement est effectué aux insdustriels allemands, non avec de l'argent français, mais avec le produit de taxes perçues en Allemagne est versées à l'Agent général des paiements de Berlin. La vente en France, *au prix intérieur français*, constitue une recette importante pour le Trésor.

Il n'en serait plus de même pour les achats d'engrais azotés étrangers d'autre provenance qui comportent un paiement par sortie de notre monnaie, ainsi dépréciée.

Les fonctionnaires de mon Département ne manqueront pas de donner tous les conseils pratiques nécessaires pour l'emploi raisonné des engrais dans la fumure des céréales. Ils pourront rappeler que, dans certaines régions, on peut répandre avec avantage en janvier, février et début de

mars, du sulfate d'ammoniaque en couverture sur les céréales d'automne, soit seul, soit de préférence en mélange avec du superphosphate. Ils signaleront aussi qu'une fumure rationnelle comporte souvent de l'azote ammoniacal et de l'azote nitrique, et que, parfois, les nitrates sont nettement préférables.

Dans les champs ainsi enrichis, il sera nécessaire de détruire les mauvaises herbes qui viennent concurrencer le blé. La herse déracine beaucoup de jeunes plantes adventives, mais son action n'est pas toujours suffisante. Aussi, les agriculteurs ont-ils recours, de plus en plus, à la pulvérisation, dans les champs de blé d'hiver, d'environ mille litres par hectare de solutions contenant 8 à 12 litres d'acide sulfurique à 65° dans 100 litres d'eau. Ce traitement fertilise la terre et détruit les ravenelles, les renoncules, les vesces, les bleuets, les coquelicots. En outre, il préserve le blé contre les attaques des champignons qui cause le piétin ou pourriture de la base des tiges.

II. — Semailles de blés de printemps

Les hauts prix du blé incitent les agriculteurs non seulement à faire à leurs emblavures d'automne des avances importantes de fumure et de soins d'entretien, mais encore à étendre leur semailles en blé de printemps.

A la vérité, ces blés, en raison de leur courte période de végétation, du peu de temps dans lequel ils doivent élaborer le grain, sont des variétés exigeantes sous le rapport de l'approvisionnement du sol en eau et en matières fertilisantes, rapidement assimilables.

On ne saurait donc généraliser leur culture, mais dans les sols fertiles, sains, meubles, bien pourvus en azote et en acide phosphorique, capables de conserver jusqu'à la moisson une fraîcheur suffisante, ils peuvent fournir un rendement très avantageux.

Certains blés, comme le Japhet, le St-Laud, le Gros bleu, le Bordeaux, le Gironde peuvent être semés soit à l'automne soit en février.

D'autres variétés, à brève période végétative, peuvent être semées en mars, comme le Chiddam de mars, très recommandable, et le Saumur de mars, moins exigeant.

Certaines variétés enfin, à développement encore plus rapide; Aurore, Manitoba, Marquis, peuvent encore réussir en avril.

Dans tous les cas, il importe de semer dès que possible dans une terre ameublie, bien nettoyée, fumée avec du superphosphate et du nitrate de soude. Le grain trié et sulfaté comme à l'ordinaire, est semé dru en raison du faible tallage de la plante.

Vous demanderez aux Directeurs des Services agricoles d'entreprendre, dès à présent, toute propagande utile en vue de l'accroissement des superficies semées en blés de printemps.

Vous chargerez, en outre, ces fonctionnaires d'une enquête sur les disponibilités en semences de blés de printemps, en distinguant les blés alternatifs et les blés de printemps récoltés en France, et les blés du Manitoba, en provenance du Canada, qui ne doivent pas être confondus avec des blés tardifs importés des Etats-Unis.

Les Directeurs des Services agricole noteront les noms et adresses des vendeurs, agriculteurs ou meuniers, les quantités à vendre et les prix, et me feront parvenir leurs réponses pour le 5 février, dernier délai.

Paris, le 22 janvier 1925.

H. Queuille.

BIBLIOGRAPHIE

La Viticulture en France de 1913 à 1923 ; — Avant, pendant et après la guerre, par Prosper Gervais, membre de l'Académie d'agriculture. (Prix : 3 fr., au Secrétariat de la Société des Agriculteurs de France, 8, rue d'Athènes ; et de la Société des Viticulteurs de France, 19, rue Casimir-Périer, Paris).

Cette brochure a été écrite en août 1924 pour la Société de Chimie Industrielle et publiée dans « Chimie et Industrie ». D'une plume alerte et élégante, M. Prosper Gervais y a tracé le tableau des péripéties de la viticulture au cours des douze dernières années et jeté un coup d'œil éclairé sur l'avenir. Au moment où de nouvelles crises nous menacent, ce travail documenté sera utilement consulté par tous ceux qu'intéresse la prospérité de nos vignobles.

L. D.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'Honneur. — *Ministère de l'agriculture.* — Ont été promus ou nommés :

Officier. — MM. de Bécourt, vice-président de la caisse régionale de crédit mutuel agricole de la Haute-Loire ; Boutilly, directeur des forêts d'Algérie ; Launay, adjoint au directeur général des eaux et forêts ; Niveaux, président de l'Office agricole départemental de la Vienne ; Porcher, professeur à l'Ecole vétérinaire de Lyon ; Rabaté, inspecteur général de l'agriculture ; Ravaz, directeur de l'Ecole d'agriculture de Montpellier ; Rolland, inspecteur général de l'agriculture.

Chevalier. — MM. Beaumont, directeur des établissements Victor Boret à Saumur ; Belley Jean, maire de Bourg ; Bernale, chef de bureau au ministère ; Boisard, agriculteur à Sablé ; Bolle, chef de section à la direction générale des eaux forêts.

MM. Caille, professeur d'agriculture à Vienne (Isère) ; Charrier, président de l'Office agricole de la Charente-Inférieure ; Combemale, vice-président de la Confédération générale des vignerons ; Crettiez, conservateur des eaux et forêts à Mâcon ; Danguy, directeur des services agricoles de la Loire-Inférieure ; Dedieu, inspecteur principal des eaux et forêts à Prades ; Desprez, vice-président de la Société d'agriculture du Nord ; Doux, ingénieur en chef du génie rural à Tours ; Eyriès, président du comice agricole de Carpentras ; Fron, maître de conférences à l'Institut national agronomique ; Gauthier, président de l'Union des sociétés agricoles du Jura ; Gruelles, président du comice agricole de Villeneuve-sur-Lot ; Jaubert, président de l'Office agricole du Var ; Lecomte, directeur des services agricoles de Seine-et-Marne ; Maroger, président de l'Office agricole du Gard ; Martin, professeur à l'Ecole vétérinaire de Toulouse.

MM. Matignon, agriculteur à Cravencères (Gers) ; Parise, directeur de l'école d'agriculture de Clion (Indre) ; Penet, viticulteur à Ingrandes-de-Touraine ; Ravinet, inspecteur divisionnaire de la répression des fraudes ; Rives, agriculteur à Cuxac-Cabardès (Aude) ; Serres, président de la coopé-

rative cotonnière de Perrégaux (Algérie); Jacques Lévêque de Vilmorin, producteur de graines de semences à Paris.

Société des Viticulteurs de France. — La Session Générale annuelle de la Société aura lieu les 13 et 14 mars 1925, à 14 heures au siège social, 19, rue Casimir-Périer, Paris (7e).

Le Programme comprendra : Allocution du Président ; Rapport du Secrétaire général ; Rapport du Trésorier ; Question des appellations d'origine, par M. Capus, ancien ministre de l'Agriculture, vice-président de la Société; Régime douanier des vins ; De l'emploi du pyrèthre contre les maladies de la vigne.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires de gros à gros, traitées dans les Entrepôts parisiens, continuent à être bien peu importantes et, pour les quelques reventes qui ont pu être effectuées sur place, les prix payés ont encore plutôt un peu faibli. Des vins rouges du Midi 8° ont pu être obtenus de 73 à 76 fr., des 9° de 77 à 82 fr., des 10° de 90 à 96 fr.; les degrés plus élevés ne sont que peu offerts. Des vins de Touraine 7°5 ont vu les prix de 70 à 72 fr. Des Algérie 11 à 12° ont été payés de 95 à 105 fr. comme précédemment ; la qualité restant un des éléments du prix. Du côté des vins blancs, ceux du Centre ont été vendus 70 fr. pour des 8° et 80 fr. pour des 9°, des Gironde 9° à 9°5 l'ont été de 100 à 105 fr., des Algérie 10° de 108 à 110 fr., ceux faisant 11° de 115 à 116 fr. Le tout pour l'hecto nu sur place. Voici la note du *Marché aux Vins* :

Le calme persiste, il n'y a donc qu'un mouvement d'affaires très restreint et les cours ont une tendance plus faible.

Les demandes du commerce de détail ne portent que sur de petites quantités à la fois et s'adressent surtout aux maisons lui faisant des conditions qui lui permettent de vendre des vins très ordinaires à des taux de réclame variant entre 1 fr. 05 et 1 fr. 20 pour des 8° ; les dépôts affichent généralement de 1 fr. 25 à 1 fr. 30 les vins de 8° à 8°5.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 2 févr.	Cours du 9 févr.
7 à 8°	61	»	»
8 à 9°	à	46	43
9 à 10°	85	à	à
10 à 11°	»	56	55
11 à »	»	»	»
Costières	93 à 105	6 fr. le d.	5,50 à 6 fr. le d.
Rosé, paillet, gris	»	5 fr. 75 le d.	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 février	Cours du 10 février
7 à 8°	62	45	8°. — 43
8 à 9°	à		
9 à 10°	90	à	à à
10° et au-dessus	83 à 100		
Rosé	»	62	12°. — 62
Blanc	»	»	»

Vin blanc: 6,25 à 7 fr. le degré. Vin rosé 5,50 à 6 fr. 25 le degré.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 4 février 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 12 degrés, 45 à 62 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5,75 à 6,25 fr. ; blanc, 7 à 7 fr. 75. Nu pris à la propriété, tous autres frais en sus ;

Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 7 fr. à 7,50 le degré.

Espagne blanc, l'hecto, de 71 à 72 francs l'hecto ; mistelle blanche 8/9 degré, liqueur 15 degrés alcool, pas affaire. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Droits de douane et autres frais en sus.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 30 janv.	Cours du 6 févr.
7 à 8°	»	8°. — »	»
8 à 9°	69	9°. — 50 à 53	9°. — 45 à 48
9 à 10°	à	10°. — 53 à 56	10°. — 49 à 52
10 à 12°	92	11°. — 56 à 62	11°. — 55 à 60
Vins rosés	8 à 8 fr. 50 le d.	5,75 à 6 fr. 25 le d.	»
Vins blancs	8,50 à 9 fr. le d.	»	»

Olonzac. Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 février 1925. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 53 à 57 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 57 à 62 fr. ; de 12 à 13 degrés, de 62 à 68 francs.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 31 janvier au 7 février :

Vins rouges, de 8 degrés, de 42 à 44 francs ; de 9 degrés, de 44 à 46 francs ; de 10 degrés, de 48 à 52 francs ; de 11 degrés, de 55 à 57 francs.

Vins rosés, 5 fr. 50 le degré.

Bourrets, de 6,50 à 7 fr. le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 29 janv.	Cours du 5 févr.
7 à 8°	»	»	8°. — 42 à 45
8 à 9°	69 à 76	50 à 54	9°. — 45 à 48
9 à 10°	76 à 84	54 à 59	10°. — 48 à 52
10 à 11°	84 à 92	59 à 64	11°. — 55 à 60
11° et au-dessus	92 à 100	64 à 70	12°. — 64 à 70

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 1er au 7 février 1925, de 8 à 12 degrés, de 42 à 60 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1924 :

Minervois, de 9 à 13 degrés, de 50 à 70 fr.

Corbière : de 10 à 13 degrés, de 55 à 72 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 31 janv.	Cours du 7 févr.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	69 à 75	49 à 52	44 à 47
9 à 10°	75 à 81	52 à 57	47 à 51
10 à 11°	81 à 92	57 à 63	51 à 56
11 à 12°	92 à 102	63 à 69	56 à 62
12 à 13°	»	69 à 77	»

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle du 4 février. — Région : rouge 8 à 9 degrés, 47 à 5 fr. ; 9 à 10 degrés, 52 à 56 fr. ; 11 à 12 degrés, 56 à 60 fr. l'hecto.

Rosé, 6 à 6 fr. 50 le degré.
Blanc, 7 à 7 fr. 50 le degré.

VAUCLUSE. — **Valréas.** — Vins rouges nouveaux, 6,50 à 6 fr. 75 ; vins blancs, 7 à 7 fr. 25 le degré, avec 0,25 en plus au-dessus de 11°.

GERS. — **Eauze.** — Il ne se fait toujours pas d'affaires en Armagnac, sauf quelques petits réapprovisionnements qui ne peuvent guère compter. On traiterait à la propriété la pièce de 4 hectolitres 1.700 fr. les 52°.

En vins blancs, le marasme est un peu moins grand. On aurait fait quelques affaires autour de 16 fr. le degré bordelaise à la propriété.

PUY-DE-DÔME. — **Clermont-Ferrand.** — Les affaires sont très peu actives et les cours faiblement tenus. On pourrait traiter les vins rouges à 13 fr. le pot de 15 litres et les blancs à 15 fr. Il n'y a pas de demandes du dehors et le commerce local ne veut pas s'engager sans savoir si les cours ne se tasseront pas encore.

VAR. — **Brignoles.** — 7 *février 1925.* — Situation générale varoise toujours calme. Quelques transactions réduites ont lieu pour permettre le réapprovisionnement et les cours sont à 5 fr. le degré environ.

Les pronostics n'envisagent pourtant pas une baisse plus accentuée, et lorsque le marché sera assaini par la disparition des vins défectueux qui pèsent lourdement sur lui la situation doit normalement s'éclaircir pour le grand bien de tous. A. GAUTIER.

ARDÈCHE. — **A Cornas,** les vins rouges de coteaux de 11 à 12 degrés, se traitent dans les 135 à 140 francs l'hecto et les mi-coteaux, 10 degrés, dans les 110 à 115 francs l'hecto.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Prix courant rédigé en chambre syndicale des courtiers en marchandises inscrits et assermentés au Tribunal de Commerce de Bordeaux :

Vins rouges, le tonneau :

	1922		1923	
1er crus : Médoc	9600 à	12000	9500 à	12000
2es crus : —	5000	5500	5200	5600
3es crus : Médoc	4500	5000	4800	5200
4 crus : —	4000	4500	4200	4800
5es crus : —	3500	4000	3800	4200
Bourgeois, supér.	3000	3500	3000	3500
— ordinaires	2500	3000	2300	2800
Bourgeois, Bas-Médoc	—	—	2200	2600
Paysans, —	—	—	—	—
1ers crus : Graves	4500	5000	4300	4800
2es crus :	4000	4500	3200	3800
Graves supérieures	3000	3500	2200	2800
Petites Graves	2500	2800	2200	2600
1ers crus : Saint-Emilion, Pomérol	3500	4500	4000	4500
2e crus :	2500	3500	3000	4000
1res Côtes Bouliac, Camblanes	—	—	2000	2400
Bourgeois, Blayais, Bourgeais	—	—	2000	2400
Artisans et paysans	—	—	1800	2200

ALGER. — Du 31 janvier 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 7 à 7,50 le degré.

1er choix, le degré, 5,75 à 6,25.

2e choix, le degré, 5 à 5,50.

3e choix, le degré, 4,50 à 4,75.

Distillerie (nominal) le degré, 3,50 (à la propriété).

Vin blanc :

de raisins rouges, le degré, 5,25 à 6 fr.

de raisins blancs, le degré, 6,25 à 7,25.

(Marché lourd).

ALCOOLS

Montpellier. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 375 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 200 fr.

Béziers. — Pas d'affaires.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 326 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne (rassise), 52° degrés, 350 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 190 à 195 fr. ; 3/6 de marc, 86°, pas d'affaires.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de marc, 300 à 350 fr. l'hecto.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 470 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, 1 fr. 75 à 2 fr. 05 le kilo, pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 25 le degré, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 10 février 1925.

	Février	Mars	4 de Mars
	—	—	—
Blé.....	135,25 P.	138,25 A.	140,25 P.
Seigle.....	111,50 N.	113 N.	115 N.
Avoine noire.....	98,75 P.	101,25 N.	104,25 P.
Avoine.....	97,75 N.	100,25 N.	103,50 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.....	2.03 3/8	104.79	139.72	+ 2.97
Maïs disp.....	1.40 3/4	83.54	104.43	+ 0.49

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 213 7/8 c. (146 fr. 93 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 203 7/8 cents (140 fr. 06).

DIVERS

On cote à Cette. — Soufres : brut de Sicile, belle caf. Cette, les 100 kilos, 22 à 50 dollards ; brut de Louisiane, sur wagon Cette, les 100 kilos, 22 à 50 dollards ; trituré, 98/99 p. o/o, sur wagon, la balle de 100 kilos, 64 à 65 dollars ; sublimé pur, sur wagon, la balle de 100 kilos, 78 à 79 dollars par 10.000 kilos minimum.

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 118 à 120 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 87 à 92 fr. ; chlorure potassium 48/52, 57 à 65 fr. ; sylvinite riche 20/22, 20 à 23 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 215 fr. ; superphosphate minéral, 14, 20 à 50 fr. ; sulfate de cuivre neige, 212 à 217 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN METEOROLOGIQUE

du Dimanche 1 au Samedi 7 février 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	11	4	»	1	»	»
Lundi	9	0	»	0	»	»
Mardi	9	2	»	4	»	»
Mercredi	9	3	»	5	»	»
Jeudi	11	—2	»	6	»	»
Vendredi	12	6	9	5	»	»
Samedi	8	3	»	5	5	2
Total	379	133	86	215	96.4	88.5
Rochefort						
Dimanche	»	»	7	0	»	»
Lundi	»	»	7	3	»	»
Mardi	»	»	6	4	1	»
Mercredi	»	»	7	6	»	»
Jeudi	»	»	9	6	»	»
Vendredi	»	»	10	—1	»	«
Samedi	»	»	12	5	»	»
Total	»	2	426	189	8.8	114 5
Clermont-Ferrand						
Dimanche	11	1	1	—3	»	»
Lundi	8	—8	4	1	0.1	»
Mardi	6	»	4	1	»	»
Mercredi	5	—4	7	4	»	»
Jeudi	»	—6	8	4	»	4
Vendredi	»	—2	7	3	»	»
Samedi	13	—1	9	—1	»	»
Total	380.	—47.	372	20	4.1	42.2
Bordeaux						
Dimanche	19	7	8	—3	1	»
Lundi	13	—3	7	—1	1	»
Mardi	10	—2	9	1	»	»
Mercredi	10	—1	8	5	»	»
Jeudi	10	—2	11	5	»	»
Vendredi	14	—1	10	—3	»	»
Samedi	10	2	12	5	3	»
Total	438.	76.	514.	183	52.5	167.3
Toulouse						
Dimanche	14	2	4	—4	»	»
Lundi	12	—1	8	2	0.6	»
Mardi	10	—3	9	—1	»	»
Mercredi	11	—2	6	2	»	»
Jeudi	»	—3	8	5	»	»
Vendredi	16	—3	13	—2	»	»
Samedi	17	2	13	4	»	»
Total	517.	20.	539.	168	25.2	110.5
Perpignan						
Dimanche	17	7	10	5	»	»
Lundi	16	7	13	4	»	»
Mardi	13	4	12	5	»	»
Mercredi	16	7	14	5	»	»
Jeudi	16	2	12	8	»	»
Vendredi	20	0	16	1	»	»
Samedi	15	2	14	1	»	»
Total	659.	109.	616.	271	10.9	89.

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	«	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	«	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	»	»	187.6	—37.9	»	86.6
Besançon						
Dimanche	11	5	«	»	»	»
Lundi	8	—3	5	2	»	»
Mardi	5	—3	5	1	»	»
Mercredi	6	1	5	2	»	3
Jeudi	9	1	4	0	»	8
Vendredi	12	—2	4	1	»	2
Samedi	11	2	9	—2	2	»
Total	296.	18.	213	—57	55.	148.
Lyon						
Dimanche	11	2	6	—2	0.4	»
Lundi	10	—2	6	0	0.2	»
Mardi	8	»	6	2	»	»
Mercredi	8	—1	8	1	»	»
Jeudi	11	—1	7	2	»	1
Vendredi	5	—4	7	1	»	1
Samedi	13	3	6	—3	»	»
Total	318.	—8.	328	—16	44	86.4
Marseille						
Dimanche	12	1	9	—5	»	»
Lundi	13	3	10	—4	»	»
Mardi	13	—2	14	—3	»	»
Mercredi	12	—3	15	6	»	»
Jeudi	16	—2	11	6	»	»
Vendredi	»	0	12	—2	»	»
Samedi	16	3	16	0	»	»
Total	576.	82.	515.	42.	23.8	35.1
Montpellier						
Dimanche	15.5	0.2	14.8	—2.2	»	»
Lundi	12.9	0.3	15.2	0.3	»	»
Mardi	13.7	0.2	14.6	—1.9	»	»
Mercredi	14.9	—1.9	11.0	1 9	»	»
Jeudi	16.3	1.5	14.9	4.9	»	»
Vendredi	14.6	0.3	14.9	—0.5	»	»
Samedi	12.5	1.2	11.9	—0.2	»	2.8
Total	648.2	115.7	601.6	121.6	33.1	55.5
Alger						
Dimanche	13	8	13	6	«	»
Lundi	14	9	16	7	»	»
Mardi	13	9	16	9	»	«
Mercredi	16	10	16	8	2	»
Jeudi	15	9	16	10	»	»
Vendredi	14	9	16	9	»	»
Samedi	15	7	»	»	»	»
Total	637.	365	656.	390.	10.2	82.

Observations. — Hiver